



CANTINE POVERO

Gran Rue
BRUT METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITA' V.S.Q.



Sboccatura

Autunno 2024

Vitigno

Pinot Nero e Chardonnay

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Macerazione a freddo per 10/12 h

Pressatura soffice a 1 Atm

Decantazione naturale: 12 h

Fermentazione a 18°C in acciaio e presa di spuma secondo il "metodo classico"

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: delicato e persistente, con note di crosta di pane e frutta matura

Sapore: armonico, vellutato

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce

Gradazione Alcolica

12% vol

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6 coricate

Strati: 9

Casse per strato: 10

Casse per pallet: 90

Misura casse: 26 x 17.5 x 33.5

Peso lordo: 9.5 kg

Pallet: 80*120*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591003056

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

